

Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области
Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кузоватовский технологический техникум»

Рассмотрено и принято
на заседании ПЦК
Протокол № 8 от «26» мая 2023 г.
Председатель ПЦК
_____ Н.Г. Кони́на

Утверждаю
Директор ОГБПОУ КТТ
_____ Р.К. Таиров
«26» мая 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ОГБПОУ «Кузоватовский технологический техникум»

по специальности

19.02.12. «Технология продуктов питания животного происхождения»

базовой подготовки

Квалификация: Техник- технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 2 г.10мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профильного
образования - естественнонаучный

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (З,ДЗ,Э)	Учебная нагрузка (кол-во часов)								Распределение обязательной нагрузки (кол-во часов)					
			Объём образовательной нагрузки	Самостоятельная	Обязательная						1 курс		2 курс		3 курс	
					Всего занятий	В том числе			консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр, 17 недель	2 семестр, 24 недели	3 семестр, 17 недель	4 семестр, 25 недель	5 семестр, 17 недель	6 семестр, 24 недели
						Теория	Практика	Курсовых								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	/10/6	1476		1476	1114	290			72	612	864				
ОУД.01	Русский язык	Э,Э	72		72	56				16	17	55				
ОУД.02	Литература	ДЗ	108		108	106				2	51	57				
ОУД.03	История	ДЗ	136		136	134				2	51	85				
ОУД.04	Обществознание	ДЗ	72		72	70				2	34	38				
ОУД.05	География	ДЗ	72		72	70				2	34	38				
ОУД.06	Иностранный язык	ДЗ	72		72		70			2	34	38				
ОУД.07	Математика	Э,Э	232		232	216				16	85	147				
ОУД.08	Информатика	ДЗ	144		144	78	64			2	51	93				
ОУД.09	Физическая культура	ДЗ	72		72		68			4	17	55				
ОУД.10	ОБЖ	ДЗ	68		68	44	22			2	34	34				
ОУД.11	Физика	ДЗ	108		108	84	22			2	51	57				
ОУД.12	Химия	Э,Э	144		144	106	22			16	68	76				
ОУД.13	Биология	ДЗ	144		144	120	22			2	68	76				
ОУД.14	Индивидуальный проект	ДЗ	32		32	30				2	17	15				
СГ.00	Социально- гуманитарный цикл	0/6/0	384	12	372	76	276		8	12			89	89	138	68
СГ.01	История России	ДЗ	34	2	32	24	4		2	2					34	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	102	2	100		98			2			17	34	17	34

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
СГ.03	Физическая культура	ДЗ	102	2	100		98			2			17	34	17	34
СГ.04	Основы финансовой грамотности	ДЗ	38	2	36	16	16		2	2			38			
СГ.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	70	2	68	16	48		2	2					70	
СГ.06	Основы бережливого производства	ДЗ	38	2	36	20	12		2	2			17	21		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/4/7	666	22	644	246	314		22	62			182	276	131	77
ОП.01	Процессы и аппараты	Э	128	2	126	52	64		2	8			68	60		
ОП.02	Метрология и стандартизация	Э	42	2	40	12	20		2	6			42			
ОП.03	Автоматизация технологических процессов	Э	58	2	56	28	18		2	8			34	24		
ОП.04	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Э	76	2	74	28	36		2	8					37	39
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ДЗ	48	2	46	10	32		2	2					48	
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	38	2	36	12	20		2	2				12	26	
ОП.07	Основы микробиологии ,санитарии и гигиены в пищевом производстве	Э	82	2	80	40	30		2	8				62	20	
ОП.08	Оборудование	Э	44	2	42	12	20		2	8				44		
ОП.09	Биохимия молока и мяса , молочных и мясных продуктов	Э	74	2	72	32	30		2	8				74		
ОП.10	Основы предпринимательства и организация собственного бизнеса	ДЗ	38	2	36	20	12		2	2						38
ОП.11	Основы технического черчения	ДЗ	38	2	36		32		2	2			38			
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	0/ 11	1578	12	1566	328	1116	40	12	70			341	535	343	359
ПМ.00	Профессиональные модули	0/ 11/12	1578	12	1566	328	1116	40	12	70			341	535	343	359
ПМ.01.	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	0 2 /2	292	2	290	40	216	20	2	12			292			
МДК.01.01	Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях	Э	108	2	106	40	36	20	2	8			108			
УП.01	Учебная практика	ДЗ	110		110		108			2			110			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
ПМ.04	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции из мясного сырья на всех этапах её производства и обращения на рынке	0/ 2 /2	292	2	290	60	216		2	12						292	
МДК.04.01	Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке	Э	108	2	106	60	36		2	8						108	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	110		110		108			2						110	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	74		74		72			2						74	
	Квалификационный экзамен ПМ.04	Э															
ПМ.05	Обеспечение деятельности структурного подразделения	0/ 1 /2	182	2	180	60	108		2	10						51	131
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	Э	108	2	106	60	36		2	8						51	57
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	74		74		72			2							74
	Квалификационный экзамен ПМ.05	Э															
ПМ.06	Выполнение работ по рабочей профессии 19068 "Сыродел-мастер"	0/2/2	228	2	226	68	144		2	12							228
МДК.06.01	Технология производства различных видов сыров	Э	116	2	114	68	36		2	8							116
УП.06	Учебная практика	ДЗ	74		74		72			2							74
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	38		38		36			2							38

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			
	Квалификационный экзамен ПМ.06	Э																	
	Всего	/ 30/ 24	4104	46	4058	1764	1996	40	42	216	612	864	612	900	612	504			
ПДП	Преддипломная практика		144		144											144			
ПА	Промежуточная аттестация									216									
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация		216		216											216			
	Итого	/30/24	4464	46	4418	1764	1996	40	42	216	612	864	612	900	612	864			
ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы . Выполнение дипломной работы (всего 4 нед.) Защита дипломной работы и демонстрационный экзамен (всего 2 нед.)										ВСЕГО	дисциплин и МДК			14	14	10	11	9	6
											учебной практики					108	216	108	72
											производственной практики					72	144	72	108
											всего УП и ПП		900						
										преддипломной практики									144
										экзаменов				3	3	3	6	5	4
										зачетов									
										диф. зачетов				1	8	5	5	5	6

$$PrO = \frac{ЛПЗ + КР + (УП + ПП) + ПДП}{Унобяз + (УП + ПП) + ПДП} \times 100 = \frac{1996 + 40 + 900 + 144}{4104 + 900 + 144} \times 100 = 59,83 \% \text{ практикоориентированность};$$

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен-5окт	6-12	13-19	20-26	27окт-2ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29дек-4январь	5-11	12-18	19-25	26январь-1фев	2-8	9-15	16-22	23фев-1мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30мар-5апр	6-12	13-19	20-26	27апр-3май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	14-21	22-28	29июнь-5июл	6-12	13-19	20-26	27июль-2авг	3-9	10-16	17-23	24-31				
I																∴	=	=																																						
II											∴	0	0	0	8	8	=	=													∴	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
111											∴	0	0	0	8	8	=	=													∴	0	0	8	8	8	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	Ш	Ш	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:	∴	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	0	Учебная практика	Δ	Подготовка к ГИА
	=	Промежуточная аттестация	8	Производственная практика (по профилю специальности)	Ш	ГИА
		Каникулы	X	Производственная практика (преддипломная)	*	Неделя отсутствует

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Промежуточная аттестация	Практики			ГИА		Каникулы	Всего
			Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Подготовка	Проведение		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I	39	2						11	52
II	25	2	9	6				10	52
III	19	2	5	5	4	4	2	2	43
Всего	83	6	14	11	4	4	2	23	147

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ОГБПОУ «Кузоватовский технологический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.12 "Технология продуктов питания животного происхождения» (базовый уровень подготовки), утвержденного приказом Минпросвещения России № 343 от 18 мая 2022 года.

Организация учебного процесса

Начало учебного года - 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса 05 июля. Обязательный объем учебной нагрузки 36 часов в неделю. Продолжительность учебной недели - пятидневная, занятия группируются парами, перерыв между уроками в парах - 5 минут, между парами 10 минут. Общий объем каникулярного времени на 1 курсе составляет 11 недель, из них 2 недели в зимний период, на 2-ом курсе - 10 недель, на 3 курсе - 2 недели в зимний период.

Реализация среднего общего образования

На первом курсе реализуется Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования. Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.12 "Технология продуктов питания животного происхождения» при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

- теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 41 нед.
- каникулярное время - 11 нед.

На общеобразовательный цикл отводится 1476 часов.

За основу принят естественнонаучный профиль.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, умений и компетенций оговорены в программах учебных дисциплин. Итоговый экзамен предусмотрен по 3 дисциплинам: «Русский язык», «Математика», «Химия».

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Вариативная часть ППССЗ (710 часов) распределена:

Увеличены часы на дисциплины:

ОП.01 Процессы и аппараты – 60 час.

ОП.03 Автоматизация технологических процессов- 14 час.

ОП.04 Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности- 32 час.

ОП.05 Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности- 32час.

Итого: 138 часов

3

Увеличены часы на междисциплинарные курсы:

МДК. 01.01 Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях- 30 часов

МДК. 02.01 Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях - 30 часов

МДК. 03.01 Организация контроля качества молочной продукции на всех этапах производства и обращения на рынке - 30 часов

МДК. 04.01 Организация контроля качества продуктов питания из мясного сырья на всех этапах производства и обращения на рынке -30 часов

МДК. 05.01 Управление структурным подразделением организации -30 часов

МДК. 06.01 Технология производства различных видов сыров -108 часов

Итого: 258 часов

Введены учебные дисциплины:

ОП. 06 Охрана труда- 38 часов

ОП.07 Основы микробиологии ,санитарии и гигиены в пищевом производстве -82 часа

ОП.08 Оборудование -44 часа

ОП.09 Биохимия молока и мяса , молочных и мясных продуктов -74 часа

ОП.10 Основы предпринимательства и организация собственного бизнеса -38 часов

ОП.11 Основы технического черчения – 38 часов

Итого: 314 часов .

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена предусматривается обязательное выполнение курсовых работ по ПМ.01. МДК.01.01 «Технология производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях» и ПМ.02. МДК.02.01 «Технология производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях».

Выполнение курсовых работ рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

В рамках профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающиеся осваивают, согласно приложения к ФГОС, профессию **19068 «Сыродел- мастер»**.

Для подгрупп девушек 48 часов (70 % учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

С юношами проводятся пятидневные военные сборы за счет часов, отводимых на дисциплину безопасность жизнедеятельности.

Организация практик

Учебная и производственные практики проводятся рассредоточено и концентрировано как на базе образовательного учреждения, так и в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Преддипломная практика проводится концентрированно в объеме 144 часов/4 недели в 8-ом семестре на базе организаций (предприятий) - социальных партнеров, с которыми заключены договоры и направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов. Формой аттестации преддипломной практики является дифференцированный зачет.

Во время прохождения преддипломной практики на производстве студент выполняет индивидуальное практическое задание, согласованное с руководителем практики на производстве. По итогам выполнения индивидуального задания выполняется дипломная работа - 4 недели.

Порядок проведения аттестации выпускников

Оценка качества подготовки студентов осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов.

Умения и знания студентов при проведении промежуточной и итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация проводится в следующих формах: зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

Промежуточная аттестация студентов при освоении программы среднего общего образования в первом и втором семестрах проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Два обязательных экзамена по русскому языку и математике, один экзамен по химии проводится по выбору учреждения с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на освоение дисциплин, междисциплинарных курсов и производственной практики.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации регламентируется соответствующим Положением, действующим в учреждении.

После освоения студентами курса теоретической и практической подготовки проводится процедура государственной итоговой аттестации.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих сформированность у студента компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация включает: демонстрационный экзамен и защиту дипломной работы. Обязательное требование - соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

На проведение государственной итоговой аттестации отводится 6 недель, в т.ч. 4 недели на выполнение дипломной работы, 2 недели – на демонстрационный экзамен и защиту дипломной работы.

Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации регламентируется соответствующим Положением, действующим в учреждении.

Зам. директора по УР:

М.Н. Терентьев

Согласовано:

Е.А. Хохлова

